06
20

FOCUS

1. Februar 2020

Mach mal Pause!
Die besten Kantinen Deutschlands

Der gefährliche Zeuge
Wie bedrohlich wird John Bolton für Trump?

Grüne Gaudi
Ski fahren mit gutem Gewissen

Exklusiv
Das FOCUS-Gespräch mit Gesundheitsminister *Jens Spahn*

DER AUSBRUCH

Was Sie jetzt wissen müssen: Die wichtigsten Fragen und Antworten zum Coronavirus

Titelthema

64 **Den Finger am roten Knopf**
Das Coronavirus versetzt China und die Welt in Unruhe. Peking sperrt Millionenmetropolen ab, Kliniken rüsten sich für eine Pandemie. Die Menschheit wird immer anfälliger für neue Erreger

72 **Gesunde Fakten**
Woher stammt 2019-nCoV? Wann sollten Sie sich testen lassen? Wie schützen Sie sich vor einer Infektion? Antworten auf die wichtigsten Fragen zum Coronavirus

Agenda

22 **Der nahbare Star**
Die Düsseldorfer Ausstellung „Untold Stories" feiert den 2019 verstorbenen Meisterfotografen Peter Lindbergh. Filmregisseur Wim Wenders erinnert sich an ihn

Politik

28 **Jens Spahn von A bis Z**
Der Gesundheitsminister im FOCUS-Gespräch – von A wie Ahaus bis Z wie zwanziger Jahre

36 **Karriereziel: Berlin**
Franziska Giffey ist die große Hoffnung der SPD. Jetzt will sie Regierende Bürgermeisterin der Hauptstadt werden

39 **Politischer Datenstrudel**
497 000 Tweets warnten im Netz vor Falschmeldungen über das Coronavirus aus China

40 **Hemmungslos**
Die Krawalle in Leipzig zeigen: Extreme Linke werden immer brutaler

42 **Union der zwei Clubs**
Der Top-Ökonom Gabriel Felbermayr rät zur Handelsunion mit Großbritannien, der Schweiz und der Türkei – als Partner der EU

44 **Die US-Show beginnt**
John Bolton belastet Trump schwer, und die Demokraten gehen in Iowa in Stellung

Wirtschaft

52 **Lecker Kantine**
FOCUS und Food & Health zeichnen Unternehmen mit hervorragender Gastronomie aus

58 **Gesund genießen**
Die 50 besten Betriebsrestaurants Deutschlands und ihre Bewertungen auf einen Blick

59 **Anders kochen**
Wie Spitzenkoch Patrick Wodni das Essen in deutschen Firmen verbessern würde

60 **Neustart für die Mode**
Unternehmer Christian Greiner versucht, die Textilkette Wöhrl zu sanieren

61 **Tesla? Nein danke!**
Der Autobauer will Jobs in Brandenburg schaffen. Trotzdem heißt ihn nicht jeder willkommen

62 **Geldmarkt**

Wissen

78 **Aus dem Lot**
Karussell im Kopf: Viele Menschen leiden unter Schwindel. Was sind die Ursachen?

81 **Stimme aus der Vergangenheit**
Forscher lassen eine Mumie sprechen

Kultur

82 **Wunderliche Wandlung**
Gwyneth Paltrow gewann als Filmstar einen Oscar, als Lifestyle-Unternehmerin ist sie ähnlich erfolgreich. Das zeigt Netflix nun in einer Doku-Serie

90 **Rasende Kunst**
Ex-Rennfahrer Hervé Poulain über die von ihm erfundenen Art Cars, Andy Warhol und seine Tätigkeit als Auto-Auktionator

Leben

100 **Abgefahren grün**
Wie die Sportartikelbranche sich um Nachhaltigkeit in den Bergen bemüht

106 **Vertraue dem Saft**
Yotam Ottolenghis Hähnchen-Meditation

108 **Lilly will's wissen**
Skateboard-Mädchen Lilly Stoephasius kann im Sommer Deutschlands jüngste Olympiateilnehmerin aller Zeiten werden

112 **Voll unter Strom**
Eine Annäherung an den Mini Cooper SE

Unaufhaltsam Mit 13 zu Olympia nach Tokio **Seite 108**

Rubriken

3 **Editorial**
6 **Kolumne von Jan Fleischhauer**
9 **Nachrichten**
10 **Fotos der Woche**
16 **Grafik der Woche**
18 **Menschen**
48 **Leserbriefe**
86 **Buch & Welt**
88 **Salon**
93 **Bestseller**
94 **Kultur-Macher**
114 **Die Einflussreichen**
116 **Nachrufe/Namen**
117 **Impressum**
118 **Tagebuch**

Titelthemen sind rot markiert.

Titel: Kevin Frayer/Getty Images

Fotos: Jens Koch, Norman Konrad, Christian Protte/alle für FOCUS-Magazin, © Peter Lindbergh (Courtesy Peter Lindbergh, Paris), Tony Brey, instagram.com/gwynethpaltrow

Wohlfühlarchitektur
2016 wurde die neue Kantine eröffnet. Hier finden auch Firmen-Events und Familientage statt. Teams können sich kleine Konferenzräume mieten

Wago, Minden

Platz 1, mittelgroße Betriebe

Mitarbeiter:
mehr als 8500 weltweit, 2500 am Standort Minden

Umsatz:
932 Millionen Euro

Die Kantine:
Betreibt der Caterer „Genuss & Harmonie" mit 43 Mitarbeitern vor Ort

Anzahl der Essen:
ca. 850

Signature-Dish:
veganes Süßkartoffelcurry mit Zuckerschoten, Babymais, Kaffir-Limette und Zitronengras

Wohlfühlgastronomie
Offene Food-Stationen, Salatbar und ein hauseigener Konditor, der Pralinen und Gebäck (auch veganes) täglich frisch zubereitet

Fotos: Christian Protte für FOCUS-Magazin

Trendküche bei Wago in Ostwestfalen
Handgerollter Sushi-Burrito mit Thunfisch, Wasabi und Brunnenkresse. Täglich gibt es sechs frisch gekochte Gerichte von vegetarischem Asia-Curry bis Braten

Die besten Kantinen Deutschlands

Betriebsrestaurants sind heute **Chill-Areas und Kreativ-Orte** für Teamtreffen. Spitzenköche servieren gesundes Szene-Food wie Sushi-Burritos und Zucchini-Lasagne. Pizza gibt es natürlich auch. Der Food & Health e. V. und FOCUS zeichnen zum zweiten Mal Unternehmen mit hervorragender Gastronomie aus

TEXT VON **Barbara Jung-Arntz**

Wenn ein Koch mit Nachnamen Koch heißt, dann ist das ja schon einmal eine sehr gute Voraussetzung. Ist er dann noch so engagiert wie Valentin Koch, Leiter der Wirtschaftsbetriebe des Pharma-Konzerns Boehringer Ingelheim am Rhein, dann ist das ein wahrer Segen – für die Mitarbeiter ebenso wie für die Unternehmerfamilie. „Ich sehe meine Arbeit hier auch als gesamtgesellschaftliche Aufgabe", sagt er. Gerade wird in der hellen Kantine das Frühstück abgeräumt, Omelette, Vollkornbrot, Müsli mit Obst, frisch gepresster Orangensaft. Es duftet schon nach dem Mittagsmenü, indisches Linsencurry mit Süßkartoffeln. Im zweiten Restaurant auf dem riesigen Boehringer-Betriebsgelände bereitet ein Mitarbeiter gerade eine der angesagten Poke-Bowls zu, mit Lachswürfeln, Sushi-Reis, Asia-Gurkensalat. Am Stand daneben: Wildbratwurst aus eigener Jagd. „Natürlich bieten wir auch Schnitzel und Pommes an, aber nur einmal in der Woche und zu einem höheren Preis", so Koch.

Vital-Menüs sind bei ihm günstiger, Industrie-Süßigkeiten gibt es ebenso wenig wie Fertigsaucen. Die Kaffeebohnen werden exklusiv für Boehringer Ingelheim in Burundi angebaut. Mit den Erlösen finanziert das Unternehmen vor Ort ein Schulprojekt. Abfall versucht Kochs Team zu vermeiden: „Wir haben lange eine Molkerei gesucht, die uns die Milch für die zahlreichen Kaffeeautomaten auf dem Betriebsgelände in Mehrwegbehälter statt in Tetrapaks abfüllt."

Mit Genuss die Welt verbessern

Es sind viele Zutaten, die eine Kantine zu einem besonderen Ort machen – einem, der nicht nur die Gesundheit der Mitarbeiter verbessern, sondern die Welt verändern kann. Denn der gesellschaftliche Einfluss von Betriebsgastronomie ist gigantisch: Jeder siebte Deutsche wird wochentags von Kantinen- oder Großküchen verpflegt, in Kita, Schule oder Uni, im Krankenhaus, in der Pflegeeinrichtung oder der Firmenkantine. 1,6 Milliarden Essen stellen sich Mitarbeiter in Unternehmen deutschlandweit alljährlich auf ihre Tabletts, vom Top-Manager bis zum Schichtdienstler, von der Reinigungskraft bis zum IT-Experten. Wenn man bedenkt, dass laut Schätzungen der WHO mindestens 50 Prozent aller Krankheiten ernährungsbedingt sind und über 60 Prozent aller deutschen Männer übergewichtig, wird klar, wie viel Potenzial in Sachen Gesundheit in der Betriebsverpflegung steckt. Wenn man bedenkt, wie viele Tonnen Gemüse hier verarbeitet werden, wird klar, wie viel Einfluss die Kantinenchefs auf die Landwirtschaft haben.

Gemeinsam mit Food & Health zeichnet FOCUS deswegen zum zweiten Mal Betriebskantinen aus, die diese Verantwortung besonders ernst nehmen. Durch gesunde Menüs, achtsamen Einkauf, jahreszeitlich abgestimmte Gerichte, Vermeidung von Nahrungsmittelverschwendung und Abfall – aber auch, indem sie ihren Mitarbeitern einen Ort bieten, an dem sie sich entspannen können. Die Kantine des Pharma-Konzerns Boehringer Ingelheim arbeitet so vorbildlich, dass sie im Ranking in der Kategorie „große Betriebe" den ersten Platz eroberte (Testkriterien, S. 56, Ergebnisse S. 58).

Rund 100 Kilometer östlich von Ingelheim, in Biebergemünd, leistet sich ein vergleichsweise kleines Unternehmen ein Gastro-Angebot, das locker in Berlin-Mitte als Szenelokal mitspielen könnte. Das Wirtsehepaar Uwe und Olga Kürschner hat lange ein eigenes Restaurant geführt, bevor ein Stammgast sie überredete, die Kantine seines Familienunternehmens zu revolutionieren. Also gibt es beim Workwear-Spezialisten Engelbert Strauss seit 2013 selbst gebackenes Brot mit handgerührten Aufstrichen, Cashew-Zucchini-Lasagne mit Wildblumendeko und das beste Eis Osthessens. Wer Lust auf Deftiges hat, holt sich Pizza oder geht zum Burger-Grill. Kürschner ist einer dieser Köche, die stundenlang über die richtige Herstellung von Pizzateig philosophieren können, und so schmeckt es dann auch. Sein Küchenkonzept ist nicht nur bei der Rekrutierung neuer Kollegen für das wachsende Unternehmen in der hessischen Provinz ein wichtiges Argument – es brachte ihm auch Platz 1 in der Kategorie „kleine Betriebe".

»

„Nur ein ganzheitlicher Ansatz, der Verantwortung, Gesundheit und Genuss verbindet, ist zukunftsweisend

Theresa Geisel, Jury-Vorsitzende, Food & Health

Die Jury
Boris Rafalski (SoulSpice, Zürich), Volkmar Nüssler (Tumorzentrum München), Otto Geisel (Food & Health, München), Barbara Jung-Arntz (FOCUS), Jochen Rädeker (Hochschule Konstanz, Strichpunkt Design), Theresa Geisel (Food & Health), Gregory Emmel (Food & Health), Thomas Camenzind (Foodroots, Zürich). Auf dem Foto fehlt Nicole Graf (Duale Hochschule Baden-Württemberg, Heilbronn)

Gourmet-Cuisine in der Provinz

In Zeiten von Fachkräftemangel müssen die Unternehmen schon ein bisschen zaubern, um Mitarbeiter zu motivieren. Auch deswegen wurden aus vielen deutschen Kantinen Wohlfühlorte auf Sterne-Niveau. Der Mittelständler Wago, der im ostwestfälischen Minden elektrische Verbindungs- und Automatisierungstechnik herstellt, arbeitet seit vier Jahren mit dem Caterer „Genuss & Harmonie" zusammen. „Ich habe hier ja nur Stammgäste, da muss das Essen jeden Tag perfekt sein", sagt Gastronomieleiter André Rogowski. Er bringt 25 Jahre Erfahrung aus Restaurants mit und hat auch schon auf einem Kreuzfahrtschiff gekocht. Bei ihm wird alles selbst gemacht, jede Sauce, das Süßkartoffelcurry, der „Klimateller", selbst Kuchen und Pralinen: Der firmeneigene Konditor Michael Seele bestückt die Kaffeebar täglich mit Baumkuchentorte, Tartes, veganen Brownies und anderen süßen Leckereien.

Was Rogowski erzählt, gilt für viele Köche, die aus einem Restaurant in eine Kantine wechseln: Die Arbeitszeiten sind viel angenehmer. Und wer bei einem so engagierten Unternehmen anheuert wie Wago, Erstplatzierter in der Kategorie „mittelgroße Betriebe", „kann heute oft besser handwerklich arbeiten als in der klassischen À-la-carte-Gastronomie".

Eine echte Win-win-Situation also – für die Mitarbeiter, die Unternehmen, die Köche und die Gesellschaft. ■

Fotos: KD Busch, Peter Wolff für FOCUS-Magazin (2), Hiepler & Brunier

Koch aus Leidenschaft
Valentin Koch leitet seit zehn Jahren die Gastronomie des Pharma-Konzerns

Boehringer Ingelheim

Platz 1, große Betriebe

Mitarbeiter:
50 000 weltweit, 8200 am Standort Ingelheim

Umsatz:
17,5 Milliarden Euro

Die Kantine:
Das tägliche „FitBi"-Menü liefert 700 vitale Kalorien – und ist am günstigsten

Anzahl der Essen:
4200 Mittagsgerichte/ 300-mal Frühstück

Signature-Dish:
gratinierter Ziegenkäse; Ofengemüse mit Pesto-Creme und Rosmarin-Focaccia; Ingelheimer Apfelkompott mit Quarkcreme

Gesundes Dessert
Industrie-Süßigkeiten sind bei Boehringer nicht im Angebot, dafür Obstsalat und Quarkspeisen

Eine für alle
Extraräume oder -würste für Top-Manager gibt es bei Peri nicht – hier essen alle gemeinsam

Peri, Weißenhorn

Platz 3, kleine Betriebe

Mitarbeiter:
weltweit 9500, am Standort Weißenhorn 1500

Umsatz:
1,56 Milliarden Euro

Die Kantine:
Hochwertige Produkte aus der Region werden von den Spitzenköchen frisch zubereitet

Anzahl der Essen:
ca. 600

Signature-Dish:
½ gegrilltes Freiland-Hähnchen mit Kartoffel-Gurken-Salat

Engelbert Strauss, Biebergemünd

Platz 1, kleine Betriebe

Mitarbeiter:
1300 insgesamt, 1100 am Standort Biebergemünd

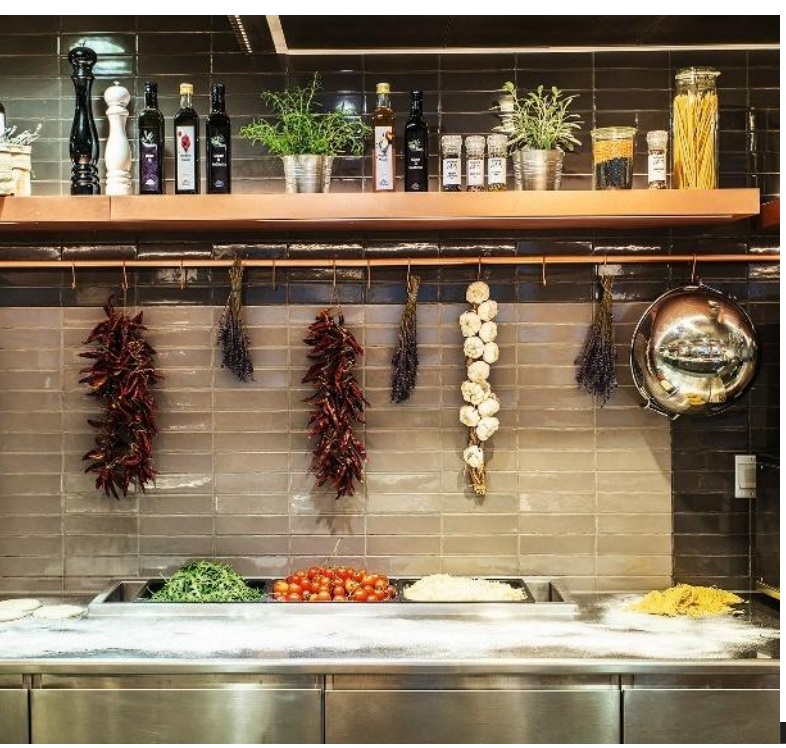
Umsatz:
oberer dreistelliger Millionenbereich

Die Kantine:
täglich 20 Gerichte in der „Cucina del Campo", 3 im „e.s.Zimmer", 15 an der „e.s.BAR" – von Wildburger bis Lasagne vegan

Anzahl der Essen:
ca. 400

Signature-Dish:
hausgemachte Pizza aus dem Steinofen

Iss dich glücklich
Kulinarisch beginnt der Tag beim Workwear-Hersteller mit Chia-Beeren-Pudding (rechts) im „e.s.Café" (l.). Und im Sommer grillt Küchenchef Uwe Kürschner im Hof auch mal Bisonsteak



Steelcase, München

Platz 4, kleine Betriebe, Gesundheit

Mitarbeiter:
ca. 300

Umsatz:
keine Angabe

Die Kantine:
Ob Pizza, Pasta, Fisch, Fleisch oder Salate – Regionalität und Frische ist bei den vier Tagesgerichten am wichtigsten

Anzahl der Essen:
bis zu 300

Signature-Dish:
alle Veggie-Gerichte aus heimischen Gemüsesorten und Kräutern

Hauptsache, frisch
Der Büromöbel-Spezialist Steelcase hat sich kulinarisch auf die neue Arbeitswelt eingestellt – mit superfrischer Wohlfühlküche, serviert in einer modernen Kantine

Fotos: Peter Wolff für FOCUS-Magazin (2), Steelcase

So lief der Test

Auf dieser Grundlage entstand der „Food & Health Kantinentest" in Kooperation mit FOCUS:

Schritt 1: Alle Bewerber mit 50 oder mehr Mitarbeitern schickten jeweils drei Wochenspeisepläne aus verschiedenen Quartalen ein und füllten einen Online-Fragebogen mit mehr als 65 Fragen aus.

Schritt 2: Die Fachjury wertete das Speisenangebot aus. Kriterien waren unter anderem der Einsatz saisonaler und regionaler Produkte, die Vielfalt der Lebensmittel, die Kreativität bei fleischreduzierten Rezepten, Ausgewogenheit, Abwechslung und Zubereitungsart. Auch die Anzahl an vegetarischen Gerichten sowie Frische, Handwerklichkeit, die Öffnungszeiten, die begleitende Kommunikation und das Ambiente spielten eine Rolle. Weitere Aspekte: Umgang mit Speiseabfällen und Plastikmüll, der gesundheitliche Ansatz, die Preispolitik. Auf der Basis der Fragebogenauswertung sowie der Speisepläne wurden die besten Betriebe von der Jury ausgewählt. Sie qualifizierten sich für die finale Runde – den Vor-Ort-Besuch.

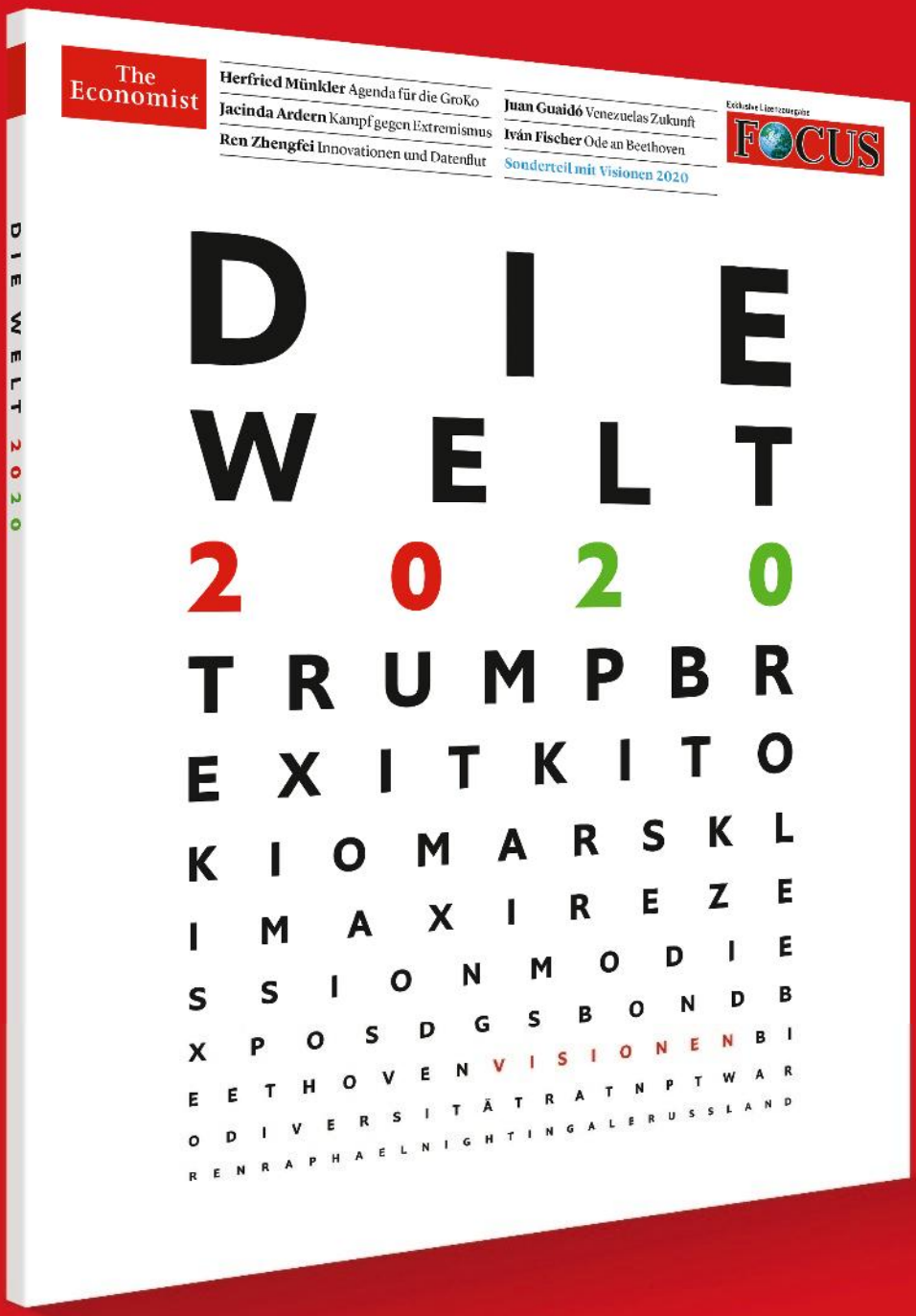
Schritt 3: Unsere Juroren besuchten mehr als 70 Kantinen in Deutschland persönlich und legten dabei rund 25 000 Kilometer zurück, wo immer möglich umweltfreundlich mit dem Zug. Vor Ort sprachen sie jeweils mehr als zwei Stunden mit den Verantwortlichen, vom Geschäftsführer über die Gastronomieleitung bis zum Küchenchef. Danach testeten sie das Angebot.

Schritt 4: In der großen Jurysitzung diskutierten die Experten über ihre Ergebnisse aus den drei Bewertungskategorien Genuss, Verantwortung und Gesundheit. Nach der Aufteilung der 70 Großküchen in drei Gruppen (bis 750 Essen pro Tag, 751–1500 Essen pro Tag, mehr als 1500 Essen pro Tag) wurden die Top 50 und die Sieger (Top 5) der Kategorien „Gesamtwertung", „Verantwortung", „Genuss" und „Gesundheit" ermittelt.

Für den Kantinentest 2021 können sich Unternehmen schon jetzt bewerben unter http://www.food-and-health.org/de/#

So wird 2020!

JETZT IM HANDEL ODER DIGITAL

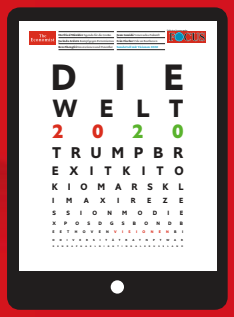


Wer und was bewegt uns im neuen Jahr? In exklusiver Lizenz von The Economist präsentiert Ihnen FOCUS **„Die Welt 2020“**. Das FOCUS-Sonderheft zeigt Ihnen, welche Personen und Ereignisse die Welt 2020 bewegen werden. Der internationale Jahresausblick mit relevanten Themen, Trends, Porträts und Prognosen bietet Ihnen die Orientierung, die Sie für das Jahr 2020 brauchen.

Plus Sonderteil „Deutschland“ mit umfassenden Beiträgen aus der FOCUS-Redaktion:

- Zukunft der GroKo: Neues Jahr, neue Chancen
- Automobilbranche, Bioökonomie, 5G: Das kommt auf uns zu
- Fußball: Wird Jürgen Klopp neuer Bundestrainer?

„Die Welt 2020“ gibt es auch unter:
www.focus-magazin.de



FOCUS

Genuss, Gesundheit und Verantwortung

Diese **50 Kantinen** hat die Jury zu den **besten Deutschlands** gekürt

Firma/Standort	Name der Kantine	öffentlich	Das ist besonders	Kapazität	Sterne
Airbus, Manching	Airbus	✘	Frische und Handwerk auch für viele Gäste	groß	✪✪✪
Allianz, Unterföhring	Haus 4	✘	Fleisch aus artgerechter Haltung	mittel	✪✪✪✪
Arabeska, München	arabeska	✔	herausragendes Designkonzept	klein	✪✪✪☾
BASF Coatings, Münster	Auszeit	✘	Fokus: Gesundheit der Mitarbeiter	mittel	✪✪✪☾
BASF SE, Ludwigshafen	D105	✘	kreative vegetarische Gerichte	groß	✪✪✪☾
Boehringer Ingelheim	Restaurant 1 & 2	✘	Engagement für soziale Projekte	groß	✪✪✪✪
Brainlab, München	Brainlab	✘	Wohlfühlkonzept	klein	✪✪✪✪
Brenntag, Essen	enjoy	✘	Kantine als Corporate Development	klein	✪✪✪
BWF Group, Offingen	Johann's	✘	Gastro-Ideen aus der Region	klein	✪✪✪☾
Daimler, Untertürkheim	Kantine 128	✘	Vermeidung von Küchenabfällen	groß	✪✪✪
Deutsche Bank, Berlin	BOCCA	✔	öffentliches Restaurant als Teil des Konzepts	mittel	✪✪✪
DZ Bank, Frankfurt	–	✘	vielfältiges Angebot zur Auswahl	groß	✪✪✪
Engelbert Strauss, Biebergemünd	Cucina del Campo / e.s.Zimmer	✘	Events, Kochkurse und ein eigener Wellness-Bereich	klein	✪✪✪✪☾
Ebay, Kleinmachnow	ebay café	✘	kreative vegetarische und vegane Küche	klein	✪✪✪
Elobau, Leutkirch	Esszimmer	✘	biozertifiziertes Betriebsrestaurant	klein	✪✪✪
Fischerwerke, Waldachtal	fischer restaurant	✘	Familientage mit Kinderkochkursen	klein	✪✪✪☾
Global Foundries, Dresden	Cafeteria Module Two	✘	herausragendes Team-Engagement	groß	✪✪✪
Hansainvest, Hamburg	Restaurant Culina+	✔	eigenes Qualitätsversprechen	klein	✪✪✪☾
Henkel, Düsseldorf	Midpoint Holthausen	✘	Preisvorteile bei fleischlosen Gerichten	mittel	✪✪✪
Infineon, Neubiberg	WEAVE	✔	ansprechendes Designkonzept	klein	✪✪✪
Infineon, Neubiberg	Casino Infineon AG	✔	mehr Abwechslung durch Raw Food	groß	✪✪✪
Intersport, Heilbronn	redblue	✘	starke regionale Verankerung	klein	✪✪✪☾
MAN Truck & Bus, München	Casino A3	✘	Schwerpunkt Nachhaltigkeit	groß	✪✪✪☾
Markant Services, Offenburg	Markant Restaurant	✘	individuelle Zubereitung	klein	✪✪✪
Metro, Düsseldorf	METRORANTE/ GOURMETRO	✔	umfassender Nachhaltigkeitsfahrplan mit festgeschriebenen Zielen	groß	✪✪✪
MorphoSys, Planegg	Restaurant Ignatz	✘	Gastronomiekonzept berücksichtigt Anregungen der Mitarbeiter	klein	✪✪✪☾
Mondelez, Bremen	Restaurant Culina+	✔	eigenes gastronomisches Qualitätsversprechen	klein	✪✪✪☾
Munich RE, München	Casino N6	✘	lange Tradition	klein	✪✪✪
Newton, München	NewTaste	✘	Restaurant als Begegnungsstätte	klein	✪✪✪☾
Olymp, Bietigheim-Bissingen	OLYMP	✘	Verzicht auf frittierte Gerichte	klein	✪✪✪✪
Peri, Weißenhorn	PERI Kantine	✘	Kantine als Herzstück der Firmenzentrale	klein	✪✪✪✪
Robert Bosch, Feuerbach	Fe401	✘	Info-Point als zentrale Anlaufstelle	groß	✪✪✪
Rotkäppchen-Mumm, Freyburg	–	✘	täglich wechselnde frische Quiches	klein	✪✪✪
R+V, Wiesbaden (Lincoln-Park)	–	✘	Earth-Week zu Nachhaltigkeitsthemen	klein	✪✪✪
R+V, Wiesbaden	La Cantina	✘	hohe Qualität/ausgebildete Fachkräfte	groß	✪✪✪✪
Siemens, Nürnberg	Sigmund	✘	engagiertes Team mit klarer Vision	mittel	✪✪✪
Siemens Healthcare, Forchheim	Alma	✘	vorbildliches Nachhaltigkeitskonzept mit eigenen Qualitätsstandards	groß	✪✪✪✪
Simba Dickie, Fürth	Luncheria	✘	Verkauf von eigenen Marmeladen und Saucen	klein	✪✪✪☾
Stadtwerke München	SWM Zentrale	✘	original thailändische Küche	groß	✪✪✪
Steelcase, München	leonardi Steelcase	✘	innovatives Gastro-Konzept, tolles Design	klein	✪✪✪☾
Südzucker, Mannheim	HV Mannheim	✘	seit 2019 plastikfrei	klein	✪✪✪☾
Swiss Life, Garching	Casino Garching	✘	Schwerpunkt Ausbildung	klein	✪✪✪
Tesa SE, Norderstedt	Hugo's	✘	Clean-Eating-Konzept	klein	✪✪✪☾
Trelleborg, Stuttgart	Marketplace	✘	Kantine zum Wohlfühlen	klein	✪✪✪
Union Investment, Frankfurt	UniLoKal	✘	Klimaschutz und Müllvermeidung	klein	✪✪✪✪
Universal Music, Berlin	Eatside	✔	starkes Lokalkonzept bei Getränken	klein	✪✪✪
Vector Informatik, Stuttgart	CANtine	✘	großes Küchenteam	mittel	✪✪✪✪
Versicherungskammer Bayern, München	Casino Giesing	✘	umfangreiches Konzept, um die Gesundheit der Mitarbeiter zu fördern	groß	✪✪✪✪
Wago, Minden	–	✘	eigene Konditorei	mittel	✪✪✪✪
WMF, Geislingen (Steige)	Millionenbau	✘	Nose-to-Tail-Konzept	mittel	✪✪✪✪

3 Kategorien nach Anzahl der Essen pro Tag

Bis 750 Essen pro Tag (Gesamtwertung)

1. Engelbert Strauss / 2. Brainlab / 3. Peri / 4. Union Investment / 5. Olymp

Genuss
1. Brainlab/ 2. Engelbert Strauss/ 3. Fischerwerke/ 4. Peri/ 5. Rotkäppchen-Mumm

Verantwortung
1. Engelbert Strauss/ 2. Brainlab/ 3. Union Investment/ 4. Peri/ 5. Olymp

Gesundheit
1. Engelbert Strauss/ 2. Brainlab/ 3. Tesa SE/ 4. Steelcase/ 5. MorphoSys

Bis 1500 Essen pro Tag (Gesamtwertung)

1. Wago / 2. Allianz / 3. WMF / 4. Vector Informatik / 5. BASF Coatings

Genuss
1. Vector Informatik/ 2. Wago/ 3. WMF/ 4. Allianz/ 5. Deutsche Bank

Verantwortung
1. WMF/ 2. Allianz/ 3. Wago/ 4. Siemens/ 5. BASF Coatings

Gesundheit
1. BASF Coatings/ 2. Wago/ 3. Allianz/ 4. Vector Informatik/ 5. WMF

Über 1500 Essen pro Tag (Gesamtwertung)

1. Boehringer Ingelheim / 2. Siemens Healthcare / 3. R+V / 4. Versicherungskammer Bayern / 5. BASF SE

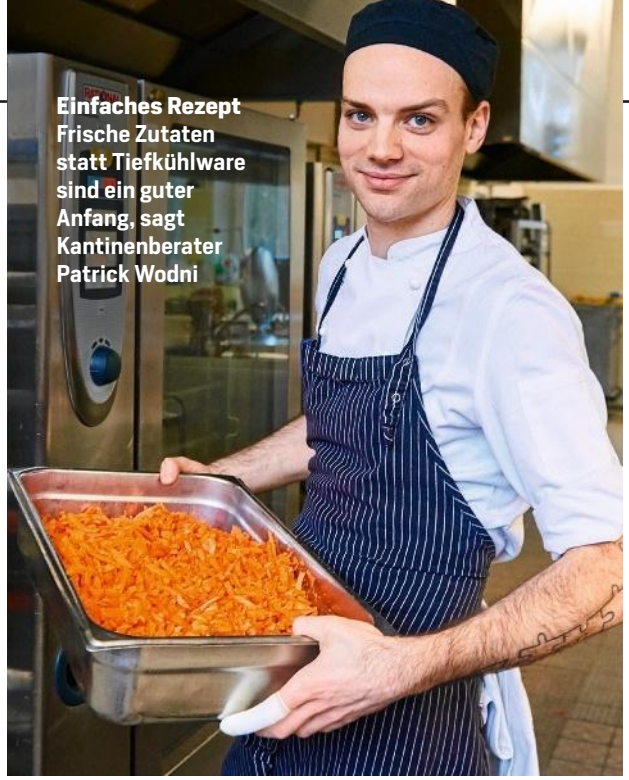
Genuss
1. R+V/ 2. Siemens Healthcare/ 3. BASF SE/ 4. Boehringer Ingelheim/ 5. Stadtwerke München

Verantwortung
1. Boehringer Ingelheim/ 2. Siemens Healthcare/ 3. Versicherungskammer Bayern/ 4. MAN Truck&Bus/ 5. R+V

Gesundheit
1. Boehringer Ingelheim/ 2. Versicherungskammer Bayern/3. Daimler/ 4. BASF SE/ 5. R+V

Sonderkategorie: Gastgeber des Jahres
Klaus Fischer, Fischerwerke

Food & Health-Sterne-Skala 1–5: ✪ erste Ansätze in den Bereichen Genuss, Gesundheit und Verantwortung / ✪✪ strukturelle Umsetzung hat begonnen / ✪✪✪ ausgezeichnetes Konzept, durchgängige Umsetzung / ✪✪✪✪ herausragendes Konzept, ganzheitliche Umsetzung / ✪✪✪✪✪ exzellentes Konzept mit zukunftsweisender Umsetzung, das weitere nachhaltige Prozesse auslöst (☾ halber Stern)
✔ öffentlich zugänglich / ✘ nicht öffentlich zugänglich



Einfaches Rezept Frische Zutaten statt Tiefkühlware sind ein guter Anfang, sagt Kantinenberater Patrick Wodni

„Man muss nur anders kochen“

Spitzenkoch Patrick Wodni berät in Berlin Kantinen, die mit wenig Geld **besseres Essen** anbieten wollen

Patrick Wodni hat in der Spitzengastronomie gekocht, im „Steigenberger“ und im Berliner Sterne-Restaurant „Nobelhardt & Schmutzig“. Heute arbeitet der 30-Jährige bei der „Kantine Zukunft“, einem Projekt des Berliner Senats. Innerhalb von drei Jahren wollen er und sein Team das Kantinenessen in Schulen, Krankenhäusern und anderen öffentlichen Einrichtungen verbessern.

Herr Wodni, was ist eigentlich gutes Essen?

Gutes Essen ist nährend, vielfältig und regional. Bei der Produktion spielen auch Landschaftspflege und Umweltschutz eine Rolle. Es ist für jeden erschwinglich und einfach zu bekommen. Dass es schmeckt, ist selbstverständlich.

Warum meckern alle über das Essen in Betrieben, Krankenhäusern oder Schulen?

Ich finde es nicht überheblich, Ansprüche ans tägliche Kantinenessen zu stellen. Die Kritik wird ja immer differenzierter: Die fängt beim Vorwurf der mangelnden Kreativität an und hört bei zu langen Standzeiten des Essens auf. Wenn Menschen im Betrieb mit dem Essen zufrieden sind, läuft der Laden besser. Und Pflegekräfte in Krankenhäusern könnten sich viele Diskussionen mit Patienten sparen, wenn der Speiseversorgung mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden würde.

Wo setzen Sie mit Ihrem Projekt an?

Ich gehe in Küchen von Schulen, Betriebskantinen oder Krankenhäusern und mache eine Analyse des Ist-Zustands. Dann schaue ich, was man ändern kann. Wie lässt sich der Anteil pflanzlicher Rohstoffe erhöhen? Kann auf Fertigprodukte verzichtet werden, zum Beispiel indem echte Eier statt Volleipulver aus der Tüte verwendet werden?

Was darf Essen kosten, was muss es kosten?

Im Krankenhaus habe ich teilweise sogar mit den gleichen Grundprodukten wie im Sterne-Restaurant gearbeitet – vom gleichen Produzenten. Zu einem Budget von 4,74 Euro pro Person pro Tag. Das konnte ich auf drei Mahlzeiten flexibel aufteilen. Man muss damit nur anders kochen.

Zum Beispiel auf Fleisch verzichten?

Nein. Auch auf Milchprodukte nicht. Ich kann ja auch eine Fleischsauce aus einem Fond von Knochen kochen oder große, günstigere Schmorstücke wie Schulter oder Keule kaufen. Generell plane ich aber mehr Hülsenfrüchte, Getreide und Gemüse ein und verarbeite mehr Rohware statt Convenience-Produkte.

Was ändern Sie als Erstes in den Kantinen, die Ihre Unterstützung suchen?

Ein großes Thema sind die Abfallberge in der Küche und die Reste auf den Tellern, sogenannte Rückläufe. Gemeinsam schauen wir, woran das liegt. Sind die Portionen zu groß? Ist das Angebot der Zielgruppe angemessen? Werden manche Komponenten nachlässig verarbeitet oder nicht richtig abgeschmeckt? Dann schaue ich mir die handwerklichen Fähigkeiten der Mitarbeiter an. Was kann ich ändern, ohne sie zu unter- oder zu überfordern? Wie kann der CO_2-Ausstoß möglichst gering gehalten werden? Welche genutzten Posten sind die teuersten? Kann durch kürzere Lieferwege gespart werden? Es gibt unendlich viele Schrauben.

Und was ist die Motivation für die Mitarbeiter?

Köche, die nur noch auftauen, sind nicht zufrieden. Sie dürfen ihr Handwerk nicht ausüben. Wir wollen, dass Berufe wie der Krankenhauskoch mehr Wertschätzung erfahren. Diese Arbeit ist wertvoll, das sollen die Mitarbeiter auch spüren. Wichtig ist, dass sie mitentscheiden, selbst Rezepte entwickeln. Ich will nicht die Menschen verändern, sondern ganz praktische Hilfe anbieten. Landwirtschaftliche Basics aufzeigen, über Ernährungspolitik sprechen. Das ist alles undogmatisch, es geht mir nicht ums Rechthaben. Aber ich glaube, es ist der richtige Schritt.

Was ist Ihre Vorstellung von Ernährungspolitik?

Wir müssen nicht nur unserer Gesundheit zuliebe handeln, sondern auch unserem Planeten zuliebe. Wir roden Wälder für den Kraftfutteranbau, setzen Pestizide und Medikamente ein, fischen die Meere leer, beuten Landwirte und Erntehelfer aus. Ernährungsbedingte Krankheiten und Skandale in der Lebensmittelindustrie wie Keime in der Wurst sind ja sehr deutliche Signale.

Sind regionale und Bio-Produkte die Lösung?

Mit der „Kantine Zukunft“ möchten wir einen Bio-Anteil von 60 Prozent in den beteiligten Kantinen in Berlin erreichen. Regionalität spielt natürlich auch eine Rolle, aber die Mengen, die wir benötigen, gibt die Landwirtschaft hier noch nicht her. Felderzeugnisse müssen über weite Wege geliefert werden, obwohl sie rund um die Stadt angebaut werden könnten. Das ist skurril. Erst mal müssen wir vermitteln, dass es sinnvoll ist, entsprechend den Jahreszeiten zu kochen. Und dann muss auch die Landwirtschaft mitziehen. Derzeit werden zu wenige Anreize geschaffen, divers zu wirtschaften. Die EU verteilt Agrarfördergelder hauptsächlich nach Fläche, nicht nach Diversität. Und eine Monokultur ist natürlich einfacher zu bearbeiten. Dabei ist sie anfälliger für extremes Wetter. Das führt zu Umsatzausfällen, die die Politik kompensiert, anstatt einen vielfältigen Anbau zu fördern, der nicht so anfällig ist. ■

INTERVIEW: LAURA EWERT

Foto: dpa